



Thomas Voß ist Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik in zwei LWL-Kliniken

» Die größte Hürde für den Einsatz von Bioprodukten ist sicher, überhaupt erst einmal anzufangen. Der zweite Stolperstein lauert dort, wo man seine Messlatte bezüglich des angestrebten Bioanteils zu hoch setzt. Zehn oder 20 Prozent hört sich zwar wenig an, ist aber gerade zu Beginn kaum zu erreichen «

Thomas Voß

kommt allerdings von den meisten Angehörigen: „Die finden es sehr positiv, wie stark wir auf gesunde Ernährung achten.“

### Bio in der Klinik




Die LWL-Kliniken Münster und Lengerich sind Fachkrankenhäu-

ser für psychiatrische Behandlung, Betreuung und Pflege. In beiden Küchen werden jeweils ca. 750 Essen täglich zubereitet. Der Bioanteil liegt bei rund zehn Prozent; das tägliche Lebensmittelbudget pro Patient liegt knapp unter vier Euro.

In den beiden Küchen der LWL-Kliniken geht man den Weg der kleinen Schritte, um den Bioanteil beim Lebensmitteleinkauf zu erhöhen. Thomas Voß, Abteilungsleiter Wirtschaft, Versorgung und Technik, beschreibt das folgendermaßen: „Anfang 2005 lag unser Bioanteil bei 2,5 Prozent; Ende 2009 zwischen 8,5 und zehn Prozent - abhängig von der Jahreszeit. Unser erklärtes Ziel lautet, auf über zehn Prozent zu erhöhen.“

Der Anschlag für die Suche nach der Machbarkeit kam von ganz oben. „Das Thema Umweltschutz und gesellschaftliche Verantwortung wird von der Klinikleitung sehr ernst genommen. Bei diesen Vorgaben kommt man automatisch auf die Frage des Einsatzes von Bioprodukten“, erläutert Voß. Längst ist der Funke auf die Mitarbeiter übergesprungen, die durchaus stolz auf ihr Engagement sind. Der Weg dorthin war aber nicht ohne Lehrgeld zu haben: „Zum Beispiel haben wir mit kompletten Bioerichten begonnen, was nicht funktionierte.“ Heute werden viele Gemüsesorten, außerdem alle Gewürze, Kartoffeln, Eier, Nudeln und Reis, manchmal auch Molke-reiprodukte und Käse oder Wurst in Bioqualität bezogen.

Viele Klinikkollegen verzichten auf Biolebensmittel und argumentieren mit geringem Budget, weiß Voß. Eine Einschätzung, die er aufgrund der eigenen Erfahrung widerlegen kann: „Wir konnten die Umstellung trotz geringer Verpflegungssätze weitgehend kostenneutral umsetzen.“ Dafür wurden beispielsweise die Speisepläne geändert. „Heute kochen beide Küchen viel mehr mit saisonalen Angeboten und wir verzichten auf die Suppe als Standardkomponente im Menüplan. Darüber hat sich niemand beschwert, zumal auf Wunsch Suppe geordert

  <b>SPEISEKARTE</b> 		
Datum: 23.11.2009 bis 29.11.2009 Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr Samstag und Sonntag 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr		
	Vollkost Menü 1	Vollkost Menü 2
Montag	Spaghetti* Bolognesesauce mit Parmesan Brechbohnsalat Fruchtjoghurt	Veg. Frühlingsrolle Süß-saure Sauce Reis* Fitness-Salat* Fruchtjoghurt
Dienstag	Hähnchenschnitzel Orangensauce Salzkartoffeln* Leipziger Allerlei Rote Grütze	Hering Hausfrauen Art Petersilienkartoffeln* Gurkensalat* <sup>9</sup> Rote Grütze
Mittwoch	Tortellini Classico Ratatouille Sauce Blattsalat* Obst	Veg. Bohneneintopf weiss Obst
Donnerstag	geschmorte Rippen Kartoffelpüree Sauerkraut Obst	Gemüsedamillon andalusische Art Kräutersauce Reis* Prinzeßbohnen* Obst
Freitag	Kalbsbraten Bratensauce Salzkartoffeln* Romanesco* Fruchtdickmilch	Pilzragout Röstitaler Salat der Saison* <sup>9</sup> Fruchtdickmilch
Samstag	Sauerkrauteintopf Bockwurst <sup>2</sup> Obst	
Sonntag	Rindergulasch* Salzkartoffeln* Rosenkohl* Eisbecher	

**Salatangebot:** Statt Menue I oder Menue II können Sie auch von Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) einen Salatwähler wählen. Zusätzlich zum Menue I oder Menue II können Sie von Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) einen kleinen Salat bestellen.

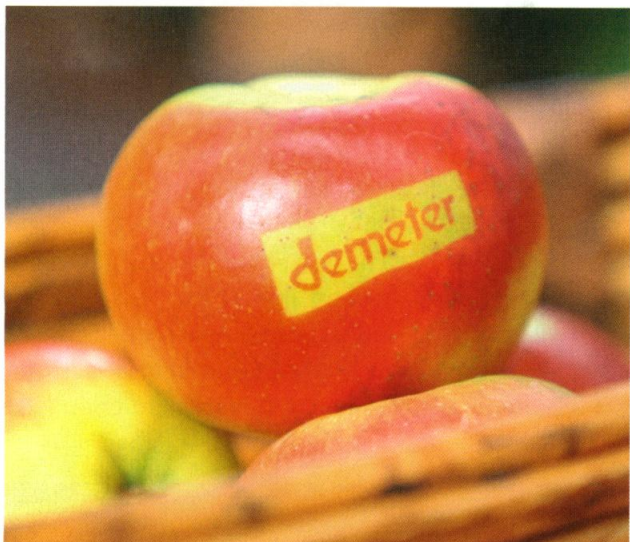
**Info:** Möchten Sie eine Ernährungsberatung, dann wenden Sie sich bitte an Frau Birgitta Lohmann - Tel. 1362 oder Frau Ina Freihoff Tel. 1363

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam.

\*aus ökologischem Landbau. Unsere Kartoffeln kommen ausschließlich aus kontrolliert-biologischem Anbau DE-003-ÖKO-Kontrolle

1. mit Farbstoff      3. mit Antioxidationsmittel      5. geschwefelt      7. gewachst      9. mit Süßholz  
2. mit Konservierungsstoffen      4. mit Geschmacksverstärkern      6. mit Staerungsmittel      8. mit Phosphat      10. enthält eine Phenylalaninquelle

Beispielhafter Speiseplan mit Auslobung von Bioprodukten aus den LWL-Kliniken



Biofach

werden kann.“ Auch das vielfach geäußerte Argument, dass Bio nicht in ausreichender Menge zu bekommen ist, kann Voß nicht bestätigen. „Unsere Biokartoffeln beziehen wir problemlos zu 100 Prozent von einem regionalen Anbieter, der sie frisch geschält und ungeschwefelt liefert. Bei Kartoffeln schmeckt man den Unterschied der Bioware am stärksten. Die früher üblichen Reklamationen wegen des Kartoffelgeschmacks gehören bei uns seither der Vergangenheit an.“ Der Einsatz von Bio hat weitere Veränderungen bei der Zubereitung nach sich gezogen. So wird fast ganz auf den Einsatz von Glutamat verzichtet, weil die Art zu würzen umgestellt wurde. Auch das Thema gesunde Ernährung hat in beiden Häusern im Zuge des Bioeinsatzes einen höheren Stellenwert bekommen. (eh)

## KURZ & KNAPP

2009 arbeiteten 5,1 Prozent mehr Betriebe ökologisch als noch im Vorjahr.

„Bio kann jeder“ lautet das Motto der **bundesweiten Informationskampagne** für mehr Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen.

[www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)

Welches Gemüse und Obst ist gerade günstig, weil es Hochsaison hat? Informationen zur saisonalen Verfügbarkeit gibt ein **Saisonkalender**.

[www.oekolandbau.de/fileadmin/pah/saisonkalender/](http://www.oekolandbau.de/fileadmin/pah/saisonkalender/)

**Tipps für den Einsatz von Bioprodukten:** Bereits zu Beginn die Unterstützung durch die Geschäftsleitung sichern. Küchenmitarbeiter und Mitarbeiterinnen rechtzeitig informieren und bei den Vorarbeiten einbinden. Genügend Zeit für die Umstellung einplanen; zwölf Monate sind realistisch. Erfahrungen von anderen biozertifizierten Küchen einholen. Passende Lieferanten auswählen und die Bio-Idee als Marketinginstrument einsetzen.